TEAM KALORIK

Fax +32 2 359 95 50



Raclette - Steingrill

Raclette - Stone grill

Raclette - Grill avec Pierre de Cuisson

Gourmet - Steengrill

Raclette - Grill con Piedra

Raclette - Grelhador com Pedra

Raclette - Bistecchiera con Pietra

Raclette - Grill kamienny

Raclette - Grill piatra

Raclette-kameňový gril



I/B Version
140403

TKG RAC 1003

230V~ 50Hz 900W



Front cover page (first page)

Fax +32 2 359 95 50

(D) GEBRAUCHSANLEITUNG

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.
Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät erkalten, bevor Sie es reinigen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche, damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen. **Achtung: der Stein behält die Hitze für eine lange Zeit**.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht, sondern verwenden Sie die Griffe.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile des Gerätes nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Wir empfehlen Ihnen, eine wärmeabweisende Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen).
- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Antihaftbeschichtung der Grillplatten nicht zerkratzen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.



- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol ⚠ auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

  Das Symbol ⚠ wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(*) Fachmann: anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

GEBRAUCH

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entnehmen Sie die Verpackung und waschen Sie sorgfältig die Pfännchen und die Grillenoberfläche mit einem feuchten Tuch.
- Legen Sie den Stein unter fließendes Wasser (Um die Reinigung zu verbessern, können Sie einen Schwamm benutzen). Benutzen Sie kein Schleifmittel oder Reinigungsmittel. Danach spülen Sie ihn sorgfältig und lassen Sie ihn trocknen.
- Vor jedem Gebrauch bitte die antihaftbeschichtete Platte einölen.
- Legen Sie die glatte Seite des Steins nach oben. Achten Sie darauf, dass der Stein und die Grillplatte gut auf dem Sockel liegen.
- Ölen Sie die glatte Seite des Steins mit einem Küchentuch oder einem kleinen Pinsel (Olivenöl oder Maisöl) ein. Lassen Sie das Öl in den Stein einwirken und entfernen Sie dann das überflüssige Öl.
- Beim ersten Gebrauch können Rauch und Gerüche wahrgenommen werden, welche durch das Verbrennen von Schutzfetten entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften). Dieses Phänomen wird später nicht mehr erscheinen.
- Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill ca. 10 Minuten und den Stein ca. 25 Minuten vor der Anwendung ein.
- Um Ihre Tischdecke vor Fettspritzern zu schützen, legen Sie ein leicht zu reinigendes Tischtuch unter das Gerät.



- Nachdem Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen haben, stecken Sie den Stecker in eine Schukosteckdose und drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter. Der Schalter wird aufleuchten, um anzudeuten, dass das Gerät in Betrieb ist.

Hinweis: Wenn das Gerät vorwärmt, und die Pfännchen sauber sind, können Sie diese schon auf das Gerät legen um sie aufzuwärmen, aber lassen Sie nie ein schon verwendetes Pfännchen auf dem Heizelement des Gerätes, da die Reste der Nahrungsmittel brennen könnten.

WICHTIGE HINWEISE BEZÜGLICH DES STEINS

- Der Stein ist ein natürliches Produkt. Kleine Risse können während des Gebrauchs entstehen. Es geht um eine normale Erscheinung, die nicht der Garantie unterliegt.
- Wenn Sie den Stein an einem feuchten Platz aufbewahrt haben, heizen Sie ihn sehr langsam (2 bis 3 Stunden) in einem Ofen auf 100°C oder lassen Sie ihn 2 Tage bei Raumtemperatur liegen.
- Vermeiden Sie Stöße, wenn Sie den Stein bewegen. Vermeiden Sie auch thermische Schocks.
- Legen Sie niemals zu kalte oder tiefgefrorene große Nahrungsmittel auf einen heißen Stein.
- Spritzen Sie niemals auf einen heißen Stein mit kaltem Wasser, er könnte dadurch Sprünge bekommen.
- Um zu vermeiden, dass Sie sich verbrennen oder dass Risse im Stein entstehen, bewegen Sie nie einen Stein, der noch heiß ist.
- Nur Nahrungsmittel auf den Stein legen. Niemals schwere Gegenstände auf ihn legen.
- Wenn Sie mariniertes Fleisch benutzen, berücksichtigen Sie, dass die Gewürze in den Stein eindringen. Dies wird den Stein verfärben und kann dem gegrillten Fleisch einen anderen Geschmack geben.

STEINGRILL UND GRILLPLATTEN

- Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde.
- Vor dem Grillen bestreuen Sie den Stein mit Salz.
- Benutzen Sie nur Holz- oder Plastikzubehöre, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Hitzen und vor allem wenn Sie Öl benutzen, kann der Stein einen leichten Geruch und Rauch verbreiten. Dieses Phänomen verschwindet nach einigen Minuten. Der Stein kann auch eine dunklere Farbe bekommen. Das ist eine ganz normale Erscheinung und hat keinen Einfluss auf das Funktionieren des Gerätes.
- Warten Sie, bis der Stein und der Grill heiß werden, um Lebensmittel auf ihn zu legen. Kontrollieren Sie Ihr Grillgut und drehen Sie es regelmäßig mit einem Holzspachtel um. Stechen Sie das Fleisch nicht ein, es könnte dadurch seinen Saft und seinen Geschmack verlieren. Kleine Stücke Fleisch oder Fisch sind schneller fertig und grillen besser, als große Stücke. Infolgedessen wird empfohlen das Fleisch im voraus in kleine Würfel von 1 bis 2 cm zu schneiden.
- Der Stein speichert natürlich die Hitze. Das heißt, dass Sie Ihr Gerät 10 Minuten vor Ende des Grillens ausschalten können.
- Es wird empfohlen, die Reste von Lebensmitteln während des Grillens mit einem Holzspachtel von dem Stein zu entfernen. Wenn es kalt ist, wird es schwieriger diese zu entfernen.
- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Happen. Diese werden schneller gar. Servieren Sie das so vorbereitete Fleisch auf einer Platte oder auf einem Holzbrett. Jeder Esser nimmt sich dann eine entsprechende Menge auf seinen Teller und grillt seine Stücke selbst auf den Grillplatten.

- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Spiegeleier braten, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.

RACLETTE

- Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden.
- Bereiten Sie Kartoffeln mit Schale vor, welche Sie entweder in einem geschlossenen Topf oder auf der Grillfläche warm halten.
- Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie diese in das Gerät. Der Käse beginnt nach ca. 3-4 Minuten zu schmelzen.
- Sobald der Käse eine goldgelbe Tönung angenommen hat, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Würzen Sie den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer.
- Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

REINIGUNG UND PFLEGE

Netzstecker ziehen und alle Teile des Gerätes abkühlen lassen, bevor das Gerät zu reinigen.

Reinigung und Pflege des Steingrills

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu vermeiden, dass Reste von Lebensmitteln haften bleiben.
- Benutzen Sie niemals Topfkratzer.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Stein, Sie könnten das Gerät beschädigen und Spritzer von kochendem Wasser verursachen.
- Reinigen Sie den Grill mit Seifenwasser.
- Reinigen Sie nie die Grillplatten und die Pfännchen mit Schleifmittel, dies würde die Beschichtung beschädigen.
- Reinigen Sie den Stein nur mit heißem Wasser und eventuell mit einem weichen Schwamm.
- Gebrauchen Sie kein Reinigungsmittel oder kein Schleifmittel, die natürlichen Eigenschaften des Steins könnten dadurch verändert werden.
- Scheuern Sie den Stein nicht mit einem scharfen Gegenstand, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Tauchen Sie niemals den Stein ins Wasser.
- Reinigen Sie den Stein, den Grill und die Pfännchen nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Wenn Sie Fisch auf dem Stein gegrillt haben, wird es empfohlen, den Stein leicht mit Essig oder Zitronensaft einzureiben.

Reinigung und Pflege des Sockels

- Reinigen Sie die Metallteile des Gerätes mit einem Küchentuch, einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Spülen Sie die Teile und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Reinigung und Pflege des Heizelementes und des Schalterteils

- Tauchen Sie niemals das Heizelement und das Schalterteil ins Wasser.
- Reinigen Sie beides mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie alles sorgfältig ab.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50



PARTY-IDEEN UND REZEPTE

Zwangloses Party-Menü:
- Gegrilltes Schweineschnitzel
- Zucchini mit Minze
- Tomate à la Provence
- Neue Kartoffeln
- Senfsauce

Buffet-Menü:
- Gegrilltes mariniertes Huhn
- Raclette-Käse-Scheiben
- Königs-Garnelen
- Kebabs
- Salat
- Weißbrot

Teenager-Party:
- Frankfurter Würstchen
- Hamburger
- Tomatendipp
- Zwiebelringe
- Brötchen

Brunch:
- Speck
- Spiegeleier
- Pilze
- Würstchen
- Tomaten
- Französisches Weißbrot

Barbecue Extras:
- Tomaten
- Pilze
- Zucchinistreifen
- Peperoni
- Stangenspargel
- Corniconce

Rezeptideen:

"Tomate à la Provençale":
Bereiten Sie eine Paste aus Knoblauch, Salz, gehackter Petersilie und Olivenöl. Bestreichen Sie hiermit Tomatenhälften. Garen Sie diese dann ca. 10 Minuten im Raclette-Pfännchen.

Zucchini mit Minze:
Bestreichen Sie die Zucchini mit Olivenöl, streuen Sie fein gehackte Minze drüber und garen Sie das Ganze dann ca. 15 Minuten im Raclette-Pfännchen.



UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.

Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50



GB OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.
Important: *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.



- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it. **Attention: the stone slab keeps the warmth for a long period.**
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Do not touch these surfaces but use the handles.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. It is advised to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- Make sure not to scratch the special coating of the grill plate and the pans as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- Unplug the appliance when not in use.
- Only cook consumable food.
- It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Please note: Should the symbol be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

  The symbol is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt

concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

OPERATION

- Before using your appliance for the first time, take away the packaging materials and clean the pans and the grilling surface thoroughly with a damp cloth.
- Hold the stone under running water (you can use a sponge to improve the cleaning). Never use abrasive or cleaning products. Rinse thoroughly and let dry.
- Before each use, oil the non-stick coated plate.
- Place the polished side of the stone to the top. Make sure the stone and the grill-plate are correctly placed on the base.
- Oil the polished surface of the stone with a kitchen paper or with a small brush coated with heat-resistant table oil (olive or groundnut oil). Let the oil penetrate the stone and then take away the superfluous oil.
- When it is first switched on, the heating element may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off. We therefore recommend that you heat up the appliance for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period). This phenomenon will no more occur in the future.
- Always preheat the grill-plate during more or less 10 minutes and the stone during more or less 25 minutes before using the appliance.
- In order to prevent grease stains on your table cloth, don't forget to put another, easy-washing cloth under your appliance.
- To switch on your appliance, after having read and observed all important safeguards, put the plug in an earthed power outlet and press the ON/OFF switch. The switch will light up, indicating that the appliance is in operation.

Hint: When your appliance is warming up and the raclette pans are clean, you can put them on the appliance to warm them up but never leave raclette pans that have already been used in the appliance, as the food residues might burn.

IMPORTANT REMARKS

- The stone is a natural product. Small fissures can appear during use. It is a normal phenomenon not covered by the guarantee.
- If the stone has been kept in a damp environment, heat it up slowly (2 to 3 hours) in an oven at 100°C or let it two days at ambient temperature.
- Avoid shocks when you move the stone. Also avoid thermal shocks.
- Never place too large, too cold or frozen food on a hot stone.
- Never sprinkle a hot stone with cold water, it could crack.
- To avoid burns or fissures on the stone, never move a still hot stone.
- Only place food on the stone. Never place heavy objects on it.
- If you use soused meat, you have to know that the spices will penetrate the stone. This will decolourise it and then give a taste to the grilled meat.

STONE GRILL AND GRILL PLATE

- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Before grilling, sprinkle the stone with salt.
- Use only wooden or plastic utensils in order not to damage the coating.
- When heating (above all in the presence of oil), the stone can give off a smell and a light smoke. This phenomenon disappears after a couple of minutes. The stone can also lose its colour and become darker. This decolouration does not have any influence on the functioning of the appliance.
- Wait until the stone and the grill are hot before placing foodstuffs on them. Control the grilling of the foodstuffs and turn them over regularly with a wooden spatula. Do not pick the meat, it could lose its juice and its taste. Small pieces of meat and fish will be ready more quickly than large pieces and will be better grilled. So it is recommended to first cut the meat or fish into small pieces of 1 to 2 cm.
- The stone stocks naturally the heat. So you can disconnect the appliance 10 minutes before the end of the grilling.
- It is recommended to remove the rests of food from the stone during the grilling (with a wooden spatula). Once the food is dry, it becomes more difficult to remove it.
- Cut the meat into small pieces. You thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. Your guests can then choose the quantity of meat they wish and grill it on the grill plate.
- You can grill toasts in the raclette pans, cook fruit through, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad…

RACLETTE

- Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using the original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into slices (more or less 2 mm thick).
- Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl or on the grill, in order to keep them warm.
- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Put the cheese into the raclette pans and place them under the heating tube. The cheese will melt after 3 to 4 minutes.
- As soon as the cheese has melted and taken a brownish-golden colour, you can serve it as it is on the plate or spread it out on the potatoes in their skin. Add some freshly ground black pepper.
- Raclette is served with raw ham or "Bündner" meat, little onions and pickles, as well as a dry wine.
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

CARE & CLEANING

Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.

Cleaning of the stone grill
- Clean the appliance after each use in order to avoid that rests of food stick to it.
- Never use scouring pads.
- Never pour cold water on the hot stone, you could damage the appliance and cause splashes of boiling water.
- Clean the grill with soapy water.
- Never clean the grill and the pans with abrasive products, this could damage the housing.



- Clean the stone only with hot water and possibly with a soft sponge.
- Never use cleaning products or abrasive products because those change the natural properties of the stone.
- Do not scratch the stone with a sharp object in order not to damage the surface.
- Never immerse the stone in water.
- The stone, the grill and the pans are not dishwasher-safe.
- If you have grilled fish on the stone, it is recommended to rub the stone lightly with vinegar or lemon juice.

Cleaning of the base
- Clean the metal parts of the appliance with a kitchen paper, a damp sponge and washing-up liquid.
- Rinse and dry them thoroughly.

Cleaning of the heating element and of the electrical part
- Never immerse the heating element and the electrical part in water.
- Clean them with a damp cloth and dry them thoroughly.

PARTY IDEAS AND RECIPES

Informal dinner party menu:

Grilled pork escalope
Minted courgettes
Provencale tomatoes
New potatoes
Mustard cream sauce

Buffet menu:

Grilled marinated chicken
Raclette cheese slices
King prawns
Kebabs
Salad
French bread

Teenagers' party menu:

Frankfurter sausages
Small burgers
Tomato relish
Onion rings
Bread rolls

Brunch menu:

Bacon
Fried eggs on top pan or scrambled in the raclette pans
Mushrooms
Sausages
Tomatoes
French toast



Barbecue extras:

Tomatoes
Mushrooms
Courgette slices
Peppers
Baby corn
Asparagus spears

Recipe ideas:

Provencale tomatoes:
Make a paste of crushed garlic, salt, chopped parsley and olive oil. Spread onto halved tomatoes. Place in the raclette pans and cook for 10 minutes.

Minted courgettes:
Brush slices of courgette with olive oil, sprinkle with finely chopped mint and cook in the raclette pans for 15 minutes.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

FR MODE D'EMPLOI

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.
***Important**: Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(*) afin d'éviter tout danger.
- Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.

- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- Il est important de laisser refroidir complètement votre appareil avant son nettoyage ou son rangement. **Attention: la pierre de cuisson conserve la chaleur pendant une longue période.**
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces mais faites usage des poignées.
- Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque gril et des poêlons car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- Ne placez jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veiller à toujours avoir une bonne ventilation autours de l'appareil.
- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.

- Note: Lorsque le symbole ⚠ est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

  Le symbole ⚠ est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez le matériel d'emballage et nettoyez soigneusement les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide.
- Passez la pierre sous l'eau courante (vous pouvez utiliser une éponge pour améliorer le nettoyage). N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de produits de nettoyage. Rincez soigneusement et laissez sécher.
- Avant chaque utilisation, veuillez lubrifier la plaque antiadhésive avec de l'huile.
- Placez la pierre avec la face polie vers le haut. Assurez-vous que la pierre est posée correctement sur le support.
- Huilez la surface polie de la pierre avec un essuie-tout ou une petite brosse enduite d'une huile de table résistante à la chaleur (huile d'olive ou d'arachide). Laissez l'huile pénétrer dans la pierre puis enlevez l'huile superflue.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce pendant cette opération). Ce phénomène ne se produira plus par la suite.
- Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes pour la plaque gril et environ 25 minutes pour la pierre de cuisson.
- Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veillez à poser un tissu à nettoyage facile sous la raclette.
- Après vous être assuré que toutes les consignes de sécurité ont été respectées, branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une borne de terre et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. L'interrupteur s'allumera alors, vous indiquant que l'appareil est en fonctionnement.

Conseil: lors du préchauffage de l'appareil et lorsque les poêlons sont propres, vous pouvez les mettre en position sur votre appareil mais ne laissez pas un poêlon déjà utilisé sous la résistance car vous brûleriez les résidus de préparation rendant leur nettoyage difficile.

TEAM KALORIK
Fax +32 2 359 95 50

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA PIERRE DE CUISSON

- La pierre est un produit naturel. De petites fissures peuvent apparaître lors de l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal non couvert par la garantie.
- Si la pierre a été rangée dans un endroit humide, faites-la chauffer très lentement (2 à 3 heures) dans un four à une température de 100°C ou laissez-la 2 jours à température ambiante.
- Evitez les chocs lorsque vous déplacez la pierre. Evitez également les chocs thermiques.
- Ne déposez jamais d'aliments de grosse taille trop froids ou surgelés sur une pierre chaude.
- N'aspergez jamais une pierre chaude d'eau froide, elle pourrait se fendre.
- Pour éviter de vous brûler ou de fissurer la pierre, ne déplacez jamais une pierre encore chaude.
- Placez uniquement des aliments sur la pierre. Ne placez jamais d'objets lourds.
- Si vous utilisez de la viande marinée, tenez compte du fait que les épices vont pénétrer dans la pierre, ce qui la décolorera et donnera un goût à la viande grillée par la suite.

PLAQUE GRIL ET PIERRE DE CUISSON

- Posez l'appareil au milieu de la table.
- Avant de commencer à cuire, saupoudrez la pierre de sel.
- Ne faites usage que d'ustensiles en bois ou en plastique pour ne pas détériorer le revêtement.
- Les surfaces de cuisson peuvent dégager une odeur et une fumée légères en chauffant (surtout en présence d'huile). Ce phénomène disparaît après quelques minutes. La pierre peut également se décolorer légèrement et devenir plus foncée. Cette décoloration n'influence pas le fonctionnement de l'appareil.
- Attendez que la pierre et le gril soient chauds avant de poser les aliments. Surveillez leur cuisson et retournez-les régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Ne piquez pas dans la viande, elle perdrait son jus et son goût. Les petits morceaux de viande et de poisson sont prêts plus rapidement et se cuisent mieux que les gros morceaux. Par conséquent, il est conseillé de les découper en petits dés de 1 à 2 cm au préalable.
- La pierre emmagasine naturellement la chaleur. Vous pouvez donc débrancher l'appareil 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Il est conseillé d'enlever les restes d'aliments de la pierre pendant la cuisson car une fois froide, ils seront plus difficiles à retirer.
- Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades.

RACLETTE

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le gril afin de les garder chauds.
- Posez le gril-raclette au milieu de la table.



- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et placez-les dans les logements prévus à cet effet sur l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le napper sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Entretien des plaques gril et de la pierre de cuisson
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments n'attachent.
- Ne faites jamais usage de tampons abrasifs.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la pierre chaude, vous pourriez endommager l'appareil et provoquer des éclaboussures d'eau bouillante.
- Nettoyez les plaques gril à l'eau savonneuse.
- Ne nettoyez jamais les plaques gril et les poêlons à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Nettoyez la pierre en utilisant uniquement de l'eau chaude et une éponge douce.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage ni de produit abrasif car ceux-ci altèrent les propriétés naturelles de la pierre.
- Ne grattez pas la pierre avec un objet tranchant pour ne pas endommager sa surface.
- Ne plongez pas la pierre dans l'eau.
- Ne lavez pas le gril, la pierre et les poêlons dans le lave-vaisselle.
- Si vous avez cuit du poisson sur la pierre, nous vous conseillons de frotter légèrement la pierre avec du vinaigre ou du jus de citron.

Entretien du support
- Nettoyez les parties métalliques de l'appareil avec un essuie-tout, une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Entretien de l'élément chauffant et de la partie électrique
- Ne plongez jamais l'élément chauffant ni la partie électrique dans l'eau.
- Nettoyez-les avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

QUELQUES IDEES DE RECETTES

Menu de fêtes et soirées:

Escalope de porc grillée
Courgettes à la menthe
Tomates provençales
Pommes de terre 'nouvelles'
Sauce moutarde

Menu buffet:

Poulet mariné grillé
Tranches de fromage raclette
Crevettes géantes
Kebabs



Salade
Baguette

Menu de fêtes et soirées (jeunes):
Saucisses de Francfort
Hamburgers
Sauce tomate
Oignons
Petits pains

Menu "brunch":
Bacon
Oeufs sur le plat (plaque) ou brouillés (poêlons)
Champignons
Saucisses
Tomates
Toast

Accompagnement barbecue:
Tomates
Champignons
Courgettes
Poivrons
Maïs
Pointes d'asperges

Idées de recettes:

Tomates provençales:
Faire une pâte à base d'ail écrasé, de sel, de persil haché et d'huile d'olive. Répandre sur des demi-tomates. Mettre dans les poêlons à raclette et cuire pendant 10 minutes.

Courgettes à la menthe:
Badigeonner des tranches de courgettes avec de l'huile d'olive, garnir de menthe hachée et cuire dans les poêlons à raclette pendant 15 minutes.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

NL GEBRUIKSAANWIJZING

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.
***Belangrijk:** Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op op een droge plaats.

- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen. **Opgepast: de steenplaat bewaart de hitte voor een lange tijd.**
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen niet aan maar gebruik de handgrepen.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed of dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Indien er bij uw partyset pannetjes meegeleverd werden, zorg er dan voor dat er geen krassen komen in de antiaanbaklaag, want dat zou die laag beschadigen en bovendien zouden stukjes van die laag in het voedsel kunnen terechtkomen. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is en trek de stekker uit het stopcontact.
- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om het toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Zorg tijdens het gebruik voor voldoende ventilatie.

- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- Opgelet: Wanneer het symbool ⚠ op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

  Het symbool ⚠ is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

GEBRUIK

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, verwijder de verpakking en maak de onderdelen met een vochtige doek schoon.
- Houd de steen onder stromend water (om de reiniging te verbeteren kunt u een spons gebruiken). Gebruik geen schuurmiddelen of afwasmiddelen. Spoel zorgvuldig af en laat hem drogen.
- Vóór elk gebruik moet u de grillplaten invetten.
- Leg de steen met de gladde kant naar boven. Zorg ervoor dat de steen en de grillplaat goed op de basis gelegd zijn.
- Bestrijk de gladde kant van de steen met warmtebestendige tafelolie (olijf- of arachideolie) met behulp van keukenrol of van een kleine borstel.
- Laat de olie in de steen dringen en neem de overbodige olie af.
- Als u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode). Dit verschijnsel zal nadien niet meer optreden.
- De grillplaat moet altijd gedurende 10 minuten voorverwarmd worden, de steen gedurende 25 minuten.
- Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken om eventuele vetspatten op te vangen.
- Om het toestel aan te schakelen, nadat u alle veiligheidsvoorschriften gelezen en nageleefd hebt, steekt u de stekker in een geaard stopcontact en drukt u op de aan/uit-schakelaar. De schakelaar zal oplichten om aan te duiden dat het toestel actief is.



Tip: terwijl uw toestel opwarmt, kunt u de pannetjes, indien ze proper zijn, erop plaatsen om ze voor te verwarmen maar laat nooit reeds gebruikte pannetjes in het toestel, want de voedselrestjes zouden kunnen aanbranden.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN BETREFFENDE DE STEEN

- De steen is een natuurproduct. Kleine scheuren kunnen gedurende het gebruik verschijnen. Het is een normaal verschijnsel, dat van de garantie uitgesloten is.
- Als de steen op een vochtige plaats opgeborgen was, verhit hem dan heel langzaam (2 tot 3 uren) in een oven op 100°C of laat hem 2 dagen op omgevingstemperatuur.
- Vermijd schokken wanneer u het toestel verplaatst. Vermijd ook grote temperatuurschommelingen.
- Leg geen te grote of te koude en bevroren voedingsmiddelen op de warme steen.
- Besproei nooit een warme steen met koud water, want hij zou splijten.
- Om brandwonden en scheuren in de steen te vermijden, gelieve nooit de steen te verplaatsen als hij warm is.
- Leg alleen voedingsmiddelen op de steen. Leg nooit zware voorwerpen op de steen.
- Als u gemarineerd vlees gebruikt, moet u weten dat de specerijen in de steen doordringen. Dit zal de steen ontkleuren en dan een smaak aan het gegrilde vlees geven.

GRILLPLAAT EN STEENGRILL

- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Bestrooi de steen met zout vóór het grillen.
- Gebruik alleen maar houten of plastic keukengerei om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.
- Bij het verhitten kan de steen een lichte geur en rook afgeven (vooral wanneer olie gebruikt wordt). Dit verschijnsel verdwijnt na enkele minuten. De steen kan ook licht verkleuren en kan ook een donker blijvende verkleuring krijgen. Deze kleuring heeft geen invloed op de goede werking van het toestel.
- Wacht totdat de steen warm wordt vooraleer u er voedingsmiddelen op legt. Houd het grillen in het oog en draai het vlees regelmatig om met een houten spatel. Doorprik het vlees niet, want het zou zijn sap en zijn smaak kunnen verliezen. Kleine vlees- en visstukken zijn vlugger klaar en beter gegrild dan grote stukken. Daarom is het aangeraden hen op voorhand in kleine blokjes van 1 tot 2 cm te snijden.
- De steen slaat de warmte natuurlijk op. 10 minuten voor het einde van de maaltijd kunt u het apparaat al uitzetten.
- Het is aangeraden de voedselresten van de steen af te nemen gedurende het grillen (met een houten spatel), want het is moeilijker hen te verwijderen wanneer ze droog zijn.
- Snijd het vlees in kleine stukjes om hun braadtijd te verminderen. Leg de stukjes vlees op een schotel of op een houten plankje. De genodigden kunnen dan zelf het vlees nemen en grillen.
- De pannetjes kunnen gebruikt worden om toastjes te grillen, fruit, eieren of aardappelen te bakken en vele andere voedingswaren.
- Het klaargemaakte vlees kan met verschillende sauzen, salade of stokbrood geserveerd worden.

RACLETTE

- Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt u originele raclette-kaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snijd de kaas in schijven van 2 mm.



- Kook aardappelen in de schil en leg ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden.
- Zet het toestel in het midden van de tafel.
- Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 tot 4 minuten.
- Wanneer de kaas een mooi goudbruine kleur krijgt, mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper.
- Raclette wordt geserveerd met rauwe ham of Bündner-vlees, uitjes en augurken. Schenk er een droge wijn bij.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat de onderdelen afkoelen, vooraleer u het toestel schoonmaakt.

Reiniging van de steengrill
- Maak het toestel na elk gebruik schoon om te vermijden dat voedselresten aanbakken.
- Gebruik nooit een schuurspons.
- Giet nooit koud water op een warme steen, u kunt het toestel beschadigen en spatten van heet water veroorzaken.
- Maak de grillplaten met zeepwater schoon.
- Maak de grillplaten en de pannetjes nooit met schuurmiddelen schoon om de behuizing niet te beschadigen.
- Maak de steen alleen met warm water schoon en eventueel met een zachte spons.
- Gebruik geen (af)wasmiddelen en geen schuurmiddelen om de steen schoon te maken, want deze zouden de natuurlijke eigenschappen van de steen aantasten.
- Krab de steen niet met een scherp voorwerp om het oppervlak niet te beschadigen.
- De steen nooit in water onderdompelen.
- De steen, de grillplaat en de pannetjes zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als u vis op de steen gegrild hebt, is het aangeraden de steen met azijn of citroensap licht in te wrijven.

Reiniging van de basis
- Maak de metalen onderdelen van het toestel met keukenrol schoon of met een vochtige spons en (af)wasmiddel.
- Spoel af en droog zorgvuldig.

Reiniging van het verwarmingselement en van het elektrische gedeelte
- Het verwarmingselement en het elektrische gedeelte niet in water onderdompelen.
- Maak deze onderdelen met een vochtige doek schoon en droog hen zorgvuldig af.

ENKELE RECEPTIDEEËN

Feestmenu:

Gegrild varkenslapje
Courgettes met munt
Provençaalse tomaten
'Nieuwe' aardappelen
Mosterdsaus

Menu buffet:

Gemarineerde, gegrilde kip



Sneden van raclettekaas
Grote garnalen
Kebabs
Sla
Stokbrood

Feestmenu voor tieners:
Frankfurter worsten
Hamburgers
Tomatensaus
Uitjes
Kleine broodjes

Brunch:
Spek
Roerei op de bakplaat of gekookt in de pan
Champignons
Pensen
Tomaten
Toast

Garnituur barbecue:
Tomaten
Champignons
Courgettes
Paprika's
Maïs
Asperges

Receptideeën:

Provençaalse tomaten:
Maak een mengsel van knoflook, zout, gehakte peterselie en olijfolie. Giet dit mengsel over halve tomaten. Verdeel over de raclettepannetjes en laat een 10-tal minuutjes koken.

Courgettes met munt:
Dompel sneetjes courgette onder in olijfolie, versier deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minuutjes koken in de raclettepannetjes.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.
Importante: *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón.
- ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ❑ La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el aparato debe ser frío antes de limpiarlo o recogerlo.
- ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ❑ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. **Cuidado: la piedra de cocción mantiene el calor durante un largo periodo.**
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ❑ Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato, utilice las asas.
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- ❑ Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ❑ Siempre desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.

- No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Durante el uso debe disponer de una ventilación suficiente.
- Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minutero externo o un sistema de mando a distancia separado.
- Por favor tome nota: Cuando el símbolo ⚠ se encuentra en una superficie especifica, es para llamarle la atención y significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".

  El símbolo ⚠ siempre se pone en la superficie con temperaturas altas, sin embargo otras superficies metálicas o no metálicas también puden llegar a alcanzar altas temperaturas durante su uso y por lo tanto es aconsejable manejar siempre con cuidado y si es posible con la ayuda de guantes o protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie es siempre aconsejable protegerse a si mismo.

(*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar por primera vez el aparato, quite el material de embalaje y limpie con cuidado el grill y las sartenes con un paño húmedo.
- Pase la piedra debajo el agua corriente (puede utilizar una esponja para mejorar la limpieza. No utilice nunca productos abrasivos o productos de limpieza. Enjuague con cuidado y deje secar.
- Antes de cada utilización, unte con aceite de cocina la placa antiadherente.
- Coloque la piedra con el lado pulido hacia para arriba. Compruebe que la piedra y la placa están colocadas correctamente sobre su soporte.
- Unte con aceite de cocina resistente al calor (ej: aceite de oliva o de cacahuete) la superficie de la piedra utilizando una bayeta o un cepillo. Deje que el aceite penetre dentro de la piedra y quite el aceite excedente.
- La primera vez que se utiliza, la resistencia puede producir olor o humo. Es debido a la presencia de grasa que protege su superficie. Le recomendamos que tenga encendido el aparato durante 10 minutos sin comida y que (ventile la habitación durante ese tiempo. Este fenómeno no volverá a producirse.
- Antes del uso, el aparato tiene que ser precalentado. Debe calcular unos 10 minutos para las placas grill y unos 25 minutos para la piedra de cocción.
- Para evitar las manchas de grasa en su mantel, le recomendamos utilizar un trapo de limpieza fácil debajo del aparato.
- Después de estar seguro las consignas de seguridad fueran respectadas, enchufe la clavija del cordón de alimentación en un enchufe mural con toma de tierra y pulse el interruptor encendido/apagado. El interruptor se encenderá, lo que indica que el aparato está funcionando.

Consejo: durante el pre-calentamiento del aparato, puede colocar las sartenes en posición siempre y cuando las sartenes estén limpias. Nunca deje los sartenes vacíos con los residuos en el aparato cuando está en funcionamiento, ya que los residuos se quemarían haciendo difícil la limpieza de las sartenes.



AVISOS IMPORTANTES REFERENTES A LA PIEDRA

- La piedra es un producto natural. Pequeñas fisuras pueden aparecer al utilizarlo. Es un fenómeno normal que no esta cubierto por la garantía.
- Si la piedra fue recogida en un lugar húmedo, caliéntela lentamente durante 2 a 3 horas en un horno a una temperatura de 100°C o déjela 2 días a temperatura ambiente.
- Evite los golpes cuando mueva la piedra y los cambios térmicos bruscos.
- Nunca ponga alimentos de gran tamaño muy fríos o congelados en cima de la piedra caliente.
- Nunca eche agua fría sobre la piedra caliente, se podría rajar.
- Para evitar quemarse o causar daños a la piedra, nunca mueva la piedra cuando todavía este caliente.
- Coloque únicamente alimentos encima de la piedra. Nunca coloque objetos pesados.
- En caso de que utilice carnes adobadas, tonga en cuanta que las especias pueden penetrar en la piedra, descolorarla y alterar el sabor de los alimentos que cueza mas tarde.

GRILL

- Ponga el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Antes de empezar a cocer, polvear la piedra con sal.
- Utilice una espátula en madera o en plástico. Nunca utilice un cuchillo en metal puesto que este estropearía el recubrimiento antiadherente.
- La primera vez que se enchufa, hace humo. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando. Así mismo la piedra puede perder su color y oscurecer. Esta perdida de color no tiene ninguna influencia sobre el buen funcionamiento del aparato.
- Espere que la piedra esté caliente antes de colocar los alimentos. Vigile la cocción y voltee los alimentos con regularidad ayudándose con la espátula de madera. No pinche la carne, perderá su jugo y su sabor. Los pequeños pedazos de carne y de pescado se cuecen más rápidamente, por lo tanto le aconsejamos cortar los alimentos en pedazos de 1 a 2 cm.
- La piedra se carga de calor naturalmente, por lo que puede desenchufar el aparato 10 minutos antes del fin de la cocción.
- Le aconsejamos quitar los restos de alimentos sobre la piedra durante la cocción, antes de que se enfríe ya que después será más difícil de quitar.
- Corte la carne en trozos pequeños y así- reducirá el tiempo de cocción. Sirva la carne troceada a sus invitados en una tabla de madera o en un plato y así- ellos podrán elegir la cantidad de carne que desean asar.
- Puede tostar pan, cocinar fruta, freír huevos en las sartenes pequeñas de la raclette.
- Puede servir la carne con salsas variadas, ensalada o pan francés.

RACLETTE

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclette. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.
- Prepare las patatas con piel y col6quelas en un tazón tapado 6 en el grill para mantenerlas calientes.
- Coloque el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Ponga el queso en las sartenes y col6quelas debajo del elemento calefactor. El queso fundirá pasados 3-4 minutos.
- Cuando el queso adquiera un tono dorado ya estará listo para servir: sobre las patatas, en un plato. Añada pimienta negra recién molida.



- Sirva la raclette con jamón, verduras salteadas, cebolletas, escabeche... y vino seco.
- Después del uso ponga el interruptor de conexión/desconexión otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Limpieza de las placas grill y de la piedra

- Limpie el aparato después de cada utilización para evitar que queden pegados restos de alimentos.
- Nunca utilice productos abrasivos.
- Nunca eche agua fría sobre la piedra caliente, puede dañar la piedra, el aparato y provocar salpicaduras de agua hirviendo.
- Limpie las placas grill con agua jabonosa.
- Nunca limpie ni las placas gril ni las sartenes con productos abrasivos ya que estos dañan el revestimiento.
- Limpie la piedra utilizando solamente agua caliente y una esponja suave.
- No utilice productos de limpieza o abrasivos ya que estos alteran las propiedades naturales de la piedra.
- No rasque la piedra con un objeto cortante para evitar dañar su superficie.
- No introduzca la piedra en el agua.
- No introduzca la place grill o la piedra en el lavavajillas.
- Si se ha cocido pescado sobre la piedra le aconsejamos frotar esta ligeramente con vinagre o zumo de limón.

Limpieza de la base

- Limpie las partes metálicas con un paño blando o papel.
- Enjuague y seque con precaución.

Limpieza de la resistencia y de las partes eléctricas

- No introduzca las resistencias y las partes eléctricas en agua.
- Limpie las resistencias con un paño seco.

BUENAS IDEAS Y RECETAS

Menú informal para cenas divertidas:

Escalope de cerdo asado
Calabacín a la menta
Tomates provenzales
Patatas nuevas
Salsa de mostaza

Menú de Buffet:

Pollo asado marinado
Rodajas de queso para la raclette
Langostino rey
Kebabs
Ensalada
Pan francés

Fax +32 2 359 95 50



Menú fiesta para adolescentes:
Salchichas Frankfurt
Hamburguesas pequeñas
Condimento de tomate
Aros de cebolla
Panecillo redondo

Menú de desayuno:
Bacon
Huevos fritos hechos en la placa superior de la raclette
Champiñones
Salchichas
Tomates
Tostadas francesas

Barbacoa extra:
Tomates
Champiñones
Calabacín en rodajas
Pimientos
Maíz pequeño
Puntas de espárragos

Ideas para recetas:

Tomates provenzales:
Haga una pasta de ajo picado, sal, perejil cortado y aceite de oliva. Restriegue la pasta sobre los tomates. Colóquelos en luna de las placas de la raclette y cocínelos durante 10 minutos.

Calabacín a la menta:
Unte los calabacines en rodajas con aceite de oliva, rocíelos con menta finamente cortada y cocínelos en una de las placas de la raclette durante 15 minutos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas especificas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).

(P) MODO DE EMPREGO

PARA A SUA SEGURANÇA

Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.
Importante: *Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou pessoas sem experiência ou conhecimento, se receberem supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e os riscos que este envolve. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do mesmo não devem ser feitas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos ou estejam supervisionadas. Os aparelhos e o seu cabo de alimentação nunca podem ser abandonados ou deixados perto de crianças com menos de 8 anos ou de pessoas que necessitam de ser vigiadas sobretudo quando estão ligados á corrente elétrica ou a arrefecer.*

- ❑ Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que a corrente eléctrica tem a potência igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- ❑ Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- ❑ Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento. Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças ou de pessoas que necessitam de ser vigiadas.
- ❑ Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(*) a fim de evitar qualquer perigo.
- ❑ O aparelho destina-se ao uso doméstico e tem de respeitar as instruções de utilização.
- ❑ O aparelho nunca deve ser mergulhado na água ou em qualquer outro líquido seja para a limpeza ou por qualquer outra razão.
- ❑ Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- ❑ O aparelho ao ser limpo ou guardado tem de ter a ficha do cabo de alimentação retirada da tomada eléctrica e de estar frio.
- ❑ O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- ❑ Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes(*).
- ❑ Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra preso em alguma coisa. Evite as quedas do aparelho. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- ❑ Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- ❑ Antes de limpar ou guardar o aparelho, deixe-o arrefecer. **Atenção que a pedra grelhador conserva o calor durante um grande período de tempo.**
- ❑ Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho.
- ❑ Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Utilize sempre as pegas de plástico.
- ❑ Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se posam incendiar.
- ❑ Nunca use na limpeza produtos abrasivos que possam danificar as placas. Use uma espátula de madeira ou plástico. Nunca utilize utensílios de metal porque os mesmo podem danificar o revestimento antiaderente.

- Logo que não utilize o aparelho, retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica.
- O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto directo com alimentos.
- Nunca ponha o aparelho perto duma parede. Na utilização mantenha sempre uma boa ventilação à volta do aparelho.
- O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.
- Atenção: Quando o símbolo ⚠ está afixado numa superfície, tal reforça os cuidados a ter na utilização do aparelho pois significa: ATENÇÃO, esta superfície pode tornar-se muito quente durante a utilização do aparelho.

  O símbolo ⚠ é colocado sempre na superfície que atinge maior temperatura, no entanto, as outras superfícies, metálicas ou não, também podem aquecer bastante durante a utilização do aparelho, por conseguinte, é aconselhável manipular estas superfícies com cuidado e, se possível, com a ajuda de luvas isotérmicas ou outra proteção térmica. Em caso de duvida sobre a temperatura de determinada superfícies é sempre preferível proteger-se.

(*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez retire as protecções em cartão e limpe com a ajuda de um pano húmido e com cuidado as partes que irão estar em contacto com a comida.
- Limpe a pedra com água (pode utilizar uma esponja para facilitar a limpeza). Nunca utilize produtos agressivos nem produtos de limpeza. Passe uma última vez por água os acessórios e deixe-os secar muito bem.
- Coloque a pedra com a face polida para o lado de cima. Assegure-se que a pedra e a placa estão colocadas correctamente no suporte.
- Unte a pedra de óleo com a ajuda de um pano macio ou com uma pequena escova untada com um pouco de óleo de cozinha resistente ao calor (azeite). Deixe o óleo infiltrar-se na pedra e retire o que estiver em excesso.
- Nas primeiras utilizações, a resistência pode libertar algum cheiro ou fumo. Tal pode acontecer devido à gordura que vem a proteger as superfícies. Sendo assim recomendamos que ligue o aparelho pelo menos 10 minutos sem comida (numa área bem arejada). Depois de algumas utilizações tal não voltará a acontecer.
- Antes de poder ser utilizado o aparelho deve ser pre-aquecido. Deve contar mais ou menos 25 minutos para a pedra grelhador.
- Para evitar a gordura na toalha convém colocar um pano de fácil limpeza por baixo da raclete.
- Depois de ter verificado que todas as precauções de segurança foram respeitadas, ligue a ficha do cabo da alimentação a uma tomada eléctrica com fio terra e pressione o interruptor ligado/desligado. O interruptor acender-se-à assinalando que o aparelho está em funcionamento.



Aconselhamos a que após o aparelho estar aquecido e as sertãs prontas, que as coloque no aparelho. NUNCA deixe as sertãs já utilizadas no aparelho pois os resíduos queimar-se-ão tornando muito difícil a limpeza das sertãs.

NOTAS IMPORTANTES

- A pedra é um produto natural. Pequenas fendas podem aparecer com a utilização. É um fenómeno normal que não é coberto pela garantia.
- Se as pedras foram arrumadas num lugar húmido, aquece-as muito lentamente (2 a 3 horas) num forno a temperatura de 100ºC ou deixe-as 2 dias a temperatura ambiente.
- Evite os choques quando mover as pedras. Evite também os choques térmicos.
- Nunca disponha os alimentos de grande tamanho muito frios ou congelados em cima de uma pedra quente.
- Nunca deitar água fria sobre uma pedra quente porque esta pode derreter.
- Para evitar de se queimar ou danificar a pedra, nunca a mude de lugar enquanto estiver quente.
- Coloque unicamente alimentos em cima da pedra. Nunca coloque objectos pesados.
- Se utilizar carne com molhos, tenha em conta que as especiarias vão penetrar na pedra e que a altera deixando gostos nos próximos grelhados.

QUANDO GRELHAMOS

- Ponha o grelhado-raclette ao meio da mesa.
- Antes de começar a grelhar polvilhe a pedra com sal.
- Utilize somente utensílios de madeira ou de plástico para não danificar a pedra.
- As superfícies para cozinhar podem deixar um pequeno cheiro ou fumo quando estão a aquecer (principalmente quando existe óleo). Isso desaparece após alguns minutos. As pedras podem também começar a perder a cor e ficarem um pouco mais escuras. Esta perda de cor não influencia o funcionamento do aparelho.
- Espere que as pedras estejam quentes antes de colocar alimentos. Vá vigiando a preparação dos alimentos e vire-os regularmente com ajuda de uma espátula de madeira. Não pique a carne pois ficará mais seca e perderá o gosto. Os pequenos pedaços de carne e de peixe grelham-se melhor e mais rapidamente que os grandes. Deste modo, é aconselhável cortá-los em pedaços com 1 a 2 cm.
- As pedras largam calor naturalmente. Pode então desligar o aparelho 10 minutos antes do fim da refeição.
- É aconselhável retirar os restos dos alimentos antes da pedra arrefecer visto que se torna mais difícil retirá-los depois da pedra estar fria.
- Corte a carne em pedaços para facilitar o grelhado e para que as pessoas se sirvam mais á vontade. Alem da carne pode fazer tostas, cozer ou assar frutas, ovos no prato apropriado para ir ao calor, batatas assadas, etc.

RACLETTE

- A raclette é um prato tipicamente suíço pelo quê aconselhamos o uso de queijo original - Raclette. Por Pessoa ponha uma fatia de queijo entre 180/250 gr. A espessura deve ser sensivelmente de 2 mm e as fatias devem ser colocadas nos recipientes dá raclette que se derrete em 3/4 minutos.
- Assim que o queijo adquira a cor castanho/dourado pode servir em pratos quentes ou colocando-os sobre as batatas. Se gostar salpique com pimenta negra acabada de moer.
- Ponha as batatas com casca numa laça ou na grelha para as manter quentes.
- Junte ao prato presunto e carne de vaca seca, cebo1inhas e pequenos pepinos.



- Sirva um vinho seco.
- Quando tiver acabado a utilização do aparelho, deve colocar o interruptor na posição "0" e retirar a ficha da tomada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e deixe arrefecer todas as peças pelo menos uma hora antes da limpeza do aparelho.

Manutenção dos grelhadores e da pedra para os grelhados

- Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que restos de comida se colem.
- Nunca utilize esponjas agressivas.
- Nunca coloque água fria em cima da pedra quente, poderia danificar o aparelho e provocar salpicos de água a ferver.
- Nunca limpe os recipientes onde é colocado o queijo com produtos agressivos pois pode danificar o revestimento.
- Limpe as pedras em utilização unicamente com água quente e esponja suave.
- Não utilize produtos de limpeza nem produtos agressivos visto que alteram as propriedades naturais da pedra.
- Não risque a pedra com algum objectos cortante porque este pode danificar a superfície da mesma.
- Não mergulhe as pedras em água.
- Não lave a pedra nem os recipientes onde é preparado o queijo na máquina de lavar louça.
- Se grelhou peixe em cima da pedra, aconselhamos a esfregar com um pano macio cuidadosamente as pedras com vinagre ou sumo de limão.

Manutenção do suporte

- Limpe as partes metálicas do aparelho com um pano, uma esponja húmida e liquido para a loiça.
- Passe-os por água depois de limpos e seque-os com muito cuidado.

ALGUMAS RECEITAS

Menu de festas e recepção:
Escalope de porco grelhado
Courgettes de hortelã
Tomates provençales
Batatas "novas"
Molho mostarda

Menu bufé:
Frango marinhado grelhado
Fatias de queijo Raclette
Camarão tipo gigante
Kebabs
Saladas
Pão tipo francês (baguette)



Menu de festas de crianças e de adolescentes:

Salsichas de Frankfurt
Hamburgers
Molho de tomate
Cebola
Padas de pão

Menu "brunch":

Bacon
Ovos estrelados ou mexidos
Cogumelo
Salsichas
Tomates
Tostas

Acompanhamento barbecue:

Tomates
Cogumelos
Courgettes
Pimentão
Milho
Pontas de espargo

Ideias de receitas:

Tomates provençales:
Fazer uma massa de alho esmagado, de sal, de salsa et azeite. Derrama esta preparação nos tomates e meter nas panelas de raclette durante 10 minutos.

Courgettes de hortelã:
Unte as courgettes (cortadas) com óleo vegetal, guarnecer com hortelã e meter nas panelas de raclette durante 15 minutos.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos elétricos e eletrônicos, deve-se efetuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que o vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

O manual de utilização é-lhe facilitado mediante um simples pedido ao serviço pós-venda, também disponível em formato electrónico (ver procedimentos no cartão de garantia).

(I) ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE

Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.
Importante: *Questo apparecchio non deve essere usato da minori o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza la necessaria esperienza o conoscenza a meno che non siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza, e sui rischi inerenti. Ai bambini non deve essere permesso giocare con l'apparecchio. I minori non devono pulire l'apparecchio o eseguire operazioni di manutenzione a meno che non abbiano più di 8 anni e con la supervisione di un adulto. Non lasciare l'apparecchio ed il cavo di alimentazione senza sorveglianza o alla portata di bambini al di sotto degli 8 anni o di persone irresponsabili specialmente quando è collegato alla presa a muro o quando si sta raffreddando.*

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda esattamente a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(*) per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e secondo le indicazioni riportate nel presente libretto d'istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare l'apparecchio raffreddare completamente prima di pulirlo o riporlo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo.
- Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo o riporlo. **Attenzione: la pietra mantiene il calore per un lungo periodo.**
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- La temperatura delle parti accessibili può essere molto alta durante l'uso. Non toccare le parti calde dell'apparecchio, usare le maniglie.
- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- Non graffiare il rivestimento speciale del piano di cottura perché perderebbe il suo carattere antiaderente. Usare una spatola di legno classica o di plastica concepita per resistere al calore.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio per la sola cottura di alimenti per il consumo.



- E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché direttamente in contatto con i prodotti alimentari.
- Non mettere mai l'apparecchio vicino ad un muro. Durante l'utilizzo dell'apparecchio verificare che ci sia sempre una buona circolazione d'aria nella stanza.
- L'apparecchio non deve mai essere accesso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.
- Nota bene: Quando questo simbolo è apposto su una superficie particolare, accentua la messa in guardia e significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare calda durante l'uso.

  Il simbolo è sempre apposto su quelle superfici con temperatura più alta, anche se le altre superfici di metallo oppure non metallo potrebbero comunque diventare altrettanto calde durante l'utilizzo per cui è consigliabile maneggiare sempre con cura e, se possibile, con l'aiuto di guanti isotermici o altre protezioni termiche l'apparecchio. Nel caso in cui vi sia incertezza sulla temperatura della superficie proteggere sempre le mani con un guanto da forno.

(*) Servizio assistenza qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

USO

- Prima del primo uso, togliere il materiale di imballaggio e pulire accuratamente le padelline e le piastre griglia con un panno umido.
- Passare le piastre sotto l'acqua corrente (si può anche utilizzare una spugna per migliorare la pulizia). Non utilizzare prodotti abrasivi o di pulizia. Risciacquare accuratamente e lasciar seccare.
- Prima di ogni utilizzazione, lubrificare le piastre antiaderenti con oglio.
- Posizionare la superficie levigata della pietra verso l'alto. Attenzione, la pietra e la piastra devono essere poste correttamente sul supporto.
- Oliare la superficie levigata della piastra con carta assorbente o uno spazzolino steso con olio di cucina resistente al calore (olio d'uliva o di arachide). Lasciare l'olio penetrare nella piastra e togliere l'olio residuale.
- Durante il primo uso, odori o fumi possono emanare dalla resistenza. Ciò è dovuto alla presenza di lubrificanti che proteggono la superficie. Per ciò consigliamo di accendere l'apparecchio senza cibo per almeno 10 minuti (aerare il locale durante l'operazione). Questo fenomeno non succederà più.
- Prima di essere utilizzato, bisogna riscaldare l'apparecchio. Ci vogliono circa dieci minuti per le piastre griglia e più p meno 25 minuti per la piastra di cottura.
- Per evitare macchie di grasso sulla tovaglia, posizionare un panno facile da lavare sotto l'apparecchio.
- Dopo aver verificato che tutte le norme inserite nelle avvertenze siano state rispettate, inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa e premere l'interruttore acceso/spento. L'interruttore si accenderà per indicare che l'apparecchio è in funzione.

Consiglio: quando l'apparecchio è in funzione e le padelline sono pulite, possono essere poste sull'apparecchio. Però non si deve mai lasciare padelline non pulite sotto la resistenza perché residui di cibo potrebbero bruciarsi e pulirle sarebbe più difficile.

PIASTRA DI COTTURA – NOTE IMPORTANTI

- La pietra è un prodotto naturale. Piccole fessure possono verificarsi durante l'uso. Si tratta di un fenomeno normale non coperto dalla garanzia.
- Se la pietra è stata sistemata in un posto umido, farla riscaldare molto piano (2 o 3 ore) in un forno a temperatura di 100° o lasciarla 2 giorni a temperatura ambiente.
- Evitare impatti quando la piastra è spostata. Bisogna anche evitare gli "shock" termici.
- Non porre cibi grandi freddi o congelati sulla piastra calda.
- Non spruzzare una pietra calda di acqua fredda, potrebbe spaccarsi.
- Per evitare scottature o fessure nella pietra, non spostare una pietra ancora calda.
- Solo porre cibi sulla piastra. Non porre oggetti pesanti.
- Se si utilizza carne marinata, tenere presente che le spezie penetrarono nella pietra, ciò la decolorerà e le darà poi un gusto di carne grigliata.

PIASTRA GRIGLIA E PIANO DI COTTURA CON PIETRA

- Posizionare la raclette in mezzo al tavolo.
- Prima di cuocere, cospargere la piastra di sale.
- Utilizzare solo utensili di legno o di plastica per non danneggiare la piastra.
- Al riscaldare, odori o fumi leggeri possono emanare dalle superficie di cottura (soprattutto in presenza di olio). Questo fenomeno scomparisce dopo qualche minuto. La pietra può scolorarsi o diventare più scura. Quest'alterazione non ha effetti sul funzionamento dell'apparecchio.
- Aspettare che la pietra e le griglie siano calde prima di porre i cibi. Controllare la cottura e girarli con una spatola di legno. Non infilzare la carne, perderebbe il sugo e il gusto. I pezzi di pesce o di carne piccoli sono pronti più velocemente e cuociono meglio di quelli grandi. Di conseguenza, consigliamo di tagliare la carne o il pesce in dadi di 1 o 2 cm.
- La pietra immagazzina naturalmente il calore. Si può quindi staccare l'apparecchio 10 minuti prima della fine della cottura.
- Consigliamo di togliere i residui di cibo dalla piastra durante la cottura, perché saranno più difficili da staccare una volta freddi.
- Tagliare la carne a pezzettini. Si diminuisce così il tempo di cottura. Servire i pezzi di carne su di un vassoio o un'asse di legno. Ogni invitato può quindi prendere la quantità di carne desiderata e grigliarla.
- Si può tostare pane, cuocere frutta, cuocere alla griglia uova o patate.
- Le grigliate possono essere guarnite con salse e insalate varie.

RACLETTE

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Per realizzare questo piatto si deve usare il formaggio raclette originale. Bisogna prevedere 150-250 grammi di formaggio a persona e tagliarlo a fette di circa 2 mm di spessore.
- Preparare delle patate lesse e riporle in una ciotola o direttamente sulla piastra per mantenerle calde.
- Posizionare la raclette-bistecchiera in mezzo al tavolo.
- Disporre il formaggio nelle padelline e posizionarle negli alloggiamenti previsti dell'apparecchio. Il formaggio si scioglierà in 3/4 minuti.
- Non appena il formaggio prende un colore dorato, è pronto per essere versato nei piatti o sulle patate. Cospargere con pepe nero appena macinato.
- La raclette può essere guarnita con prosciutto crudo, bresaola, cipolline e cetriolini. Servire con vino secco.
- Dopo l'uso, riportare l'interruttore acceso/spento su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Ritirare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Manutenzione delle griglie e delle piastre di cottura

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzazione per evitare che residui di cibo attacchino.
- Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non versare acqua fredda sulla piastra calda, l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o potrebbero verificarsi spruzzi d'acqua bollente.
- Lavare le griglie con acqua e detergente per stoviglie.
- Non lavare le griglie o le padelline con prodotti abrasivi, potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Lavare il piano di cottura con pietra solo con acqua calda e una spugna.
- Non utilizzare prodotti di pulizia o prodotti abrasivi perché modificano le proprietà naturali della pietra.
- Non grattare la pietra con un oggetto tagliente per non danneggiare la superficie.
- Non immergere la pietra in acqua.
- Non lavare le griglie, la pietra o le padelline nella lavastoviglie.
- Se è già stato cotto pesce sulla pietra, consigliamo di fregare leggermente la pietra con aceto o succo di limone.

Manutenzione del supporto

- Lavare le parti metalliche dell'apparecchio con carta assorbente, una spugna e liquido per stoviglie.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.

Manutenzione dell'elemento riscaldante e della parte elettrica

- Non immergere né l'elemento riscaldante, né la parte elettrica in acqua.
- Lavarli con un panno umido e asciugarli accuratamente.

QUALCHE IDEA DI RICETTE

Menu di festa e serata:

Cotoletta grigliata
Zucchini alla menta
Pomodori alla provenzale
Patate
Mostarda

Menu buffet:

Pollo marinato alla griglia
Fette di formaggio raclette
Gamberi
Kebabs
Insalata
Pane

Menu di festa e serata (giovani):

Würstel
Hamburger
Sugo di pomodoro



Cipollini
Panini

Menu "brunch":
Bacon
Uova al tegame (piastra) o strapazzate (padelline)
Funghi
Salsicce
Pomodori
Toast

Contorni barbecue:
Pomodori
Funghi
Zucchini
Peperoni
Granoturco
Asparagi

Idee di ricette:

Pomodori alla provenzale:
Fare una pasta a base d'aglio pestato, sale, prezzemolo tritato e olio d'oliva. Versare su mezzi pomodori. Mettere nelle padelline e cuocere per 10 minuti.

Zucchini alla menta:
Spennellare le fette di zucchini con olio d'oliva, guarnire di menta tritata e cuocere nelle padelline per 15 minuti.

DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, i vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati devono essere smaltiti secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.
Per questa ragione troverete apposto sulla targhetta identificativa o sull'imballaggio il simbolo  che indica di non gettare il vecchio apparecchio in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.
Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Il libretto d'istruzioni è disponibile anche in formato elettronico facendo richiesta al servizio post-vendita (vedi scheda di garanzia).

(PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.
Ważne: *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiona przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Nie używaj na zewnątrz, zadbaj aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Wyłącz urządzenie z sieci jeśli nie jest używane.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem upewnij się, że urządzenie ostygło. **UWAGA płyta kamienna może utrzymywać wysoka temperaturę dość długo.**
- Upewnij się, ze przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Pod czas użycia temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych powierzchni, do przenoszenia używaj uchwytów.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- Zadbaj aby nie szorować powierzchni materiałami ściernymi. Kawałki materiałów mogą pozostać na powierzchni i przedostać się do pieczonych produktów. Używaj materiałów drewnianych lub z żaroodpornego plastiku.
- Wyłącz urządzenie z sieci kiedy nie jest używane.
- Używaj wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Ze wzgledu na kontakt z żywnością utrzymuj urządzenie cały czas w czystości.
- Nie ustawiaj urządzenia zbyt blisko ściany. Zadbaj o wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
- Urządzenie nie powinno byc podłączane do systemów zdalnego sterowania.



- Uwaga: Jeżeli symbol znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorący podczas użytkowania.

  Symbol jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

DZIAŁANIE URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem zdejmij wszystkie materiały, w które zapakowane jest urządzenie. Przetrzyj powierzchnie grzewcze wilgotną ściereczką.
- Kamień wyczyść pod bieżącą wodą. Nie używaj jednak narzędzi ściernych, które mogą porysować powierzchnię. Pozostaw do wyschnięcia.
- Przed każdym użyciem posmaruj powierzchnię płyty tłuszczem.
- Połóż kamień na podstawie polerowana częścią do góry. Upewnij się, ze kamień i płyta grzewcza umieszczone są we właściwy sposób.
- Posmaruj górną powierzchnię kamienia oliwą lub olejem arachidowym. Wetrzyj olej dokładnie za pomocą ręcznika papierowego. Zdejmij nadmiar oliwy z powierzchni kamienia.
- Po pierwszym włączeniu może pojawić się dym o charakterystycznym zapachu. Jest to normalne zjawisko spowodowane spaleniem warstwy fabrycznej w elemencie grzewczym. Pozwól, aby urządzenie pracowało ok. 10 min. bez użycia żywności.
- Zawsze wpierw rozgrzewaj urządzenie. Przy rozgrzewaniu płyty grzewczej poczekaj ok. 10 min. Przy rozgrzewaniu kamienia potrzeba ok. 25 min.
- Aby zapobiec zabrudzeniom tłuszczem podłóż pod urządzenie łatwo zmywalny materiał.
- Aby włączyć urządzenie: Po przeczytaniu I zapoznaniu się z wszystkimi zasadami bezpiecznego użytkowania urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem i wcisnąć przełącznik ON/OFF. Przełącznik zaświeci się wskazując, że urządzenie pracuje.

Praktyczna rada: Kiedy urządzenie nagrzewa się możesz wstępnie podgrzać małe patelnie do raclette. Podgrzewaj jednak tylko czyste patelenki, aby nie spalić pozostawionych na nich resztek żywności.

WAŻNE

- Kamień jest produktem naturalnym. Pod czas użycia mogą pojawić się sie drobne pęknięcia. Jest to normalne zjawisko i warunki gwarancji nie dotyczą tego rodzaju pęknięć.
- Jeżeli płyta kamienna jest przechowywana w dość wilgotnym otoczeniu, rozgrzewaj ja bardzo powoli (2 do 3 godzin w temperaturze 100°C) lub przed użyciem pozostaw na ok 2 dni w normalnych warunkach pokojowych.
- Podczas przenoszenia unikaj wstrząśnięć. Unikaj również szoków termicznych.
- Nie kładź na płytę za dużo, za zimnej lub zmrożonej żywności.



- Aby uniknąć poparzenia nie przenoś, jeśli kamień jest gorący.
- Układaj produkty wyłącznie na kamieniu. Nigdy nie kładź na nim za ciężkich przedmiotów.
- Jeżeli używasz mięsa z sosem lub marynatą, pamiętaj, że znajdujące sie tam przyprawy mogą odbarwić kamień.

PŁYTA KAMIENNA I PŁYTA RUSZTU

- Ustaw urządzenie na środku stołu.
- Przed grillowaniem potraw posyp kamień odrobiną soli.
- Uzywaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Podczas podgrzewania, kamień może lekko dymić. Powinno to zniknąć po kilku minutach. Kamień może też zmienić kolor na ciemniejszy. Nie ma to wpływu na prawidłowe użytkowanie urządzenia.
- Sprawdź czy płyty są gorące, zanim położysz na nich produkty. Nadzoruj proces pieczenia. Lepsze rezultaty daje pieczenia małych kawałków (ok. 1-2 cm) mięsa lub ryby.
- Rozgrzany kamień pozostaje dość długo gorący. Możesz wyłączyć urządzenie ok. 10 minut przed końcem użytkowania.
- Zalecamy zebranie wszystkich pozostałości produktów z kamienia. Po ostygnięciu urządzenia usuniecie ich jest trudniejsze. Używaj do tego drewnianej szpatułki.
- Pokrój mięso w małe kawałki. Zmniejszysz w ten sposób czas przygotowania.
- Możesz używać płyty raclette do pieczenia tostów, podpiekania owoców, jajek I ziemniaków, a także do wielu wielu innych potraw.
- Grillowane mięso możesz podawać z sałatą i sosami.

RACLETTE

- Raclette to pomysł na przygotowanie potrawy rodem ze Szwajcarii. Najlepsze rezultaty osiągnie używając oryginalnego sera specjalnie do raclette. Na jedną osobę potrzeba ok. 150-250 gram. Pokrój ser w paski szerokości 2 mm.
- Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Aby były ciepłe pozostaw pod przykrywką lub na grillu.
- Ustaw urządzenie na środku stołu.
- Włóż ser do małych patelenek I ustaw pod płyta grzewczą. Ser stopi się po ok. 3-4 minutach.
- Po roztopieniu sera, (kiedy delikatnie zbrązowieje) podawaj z ziemniakami I świeżo zmielonym pieprzem.
- Raclette możesz podawać z szynką, cebula i ogórkami konserwowymi. Serwuj z czerwonym, wytrawnym winem.
- Po zakończeniu użytkowania ustaw przycisk ON/OFF w pozycji "0" i wyłącz urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw aż ostygnie.

Płyta kamienna

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj materiałów ściernych.
- Nie wylewaj wody na gorący kamień. Może to zniszczyć urządzenie lub spowodować zachlapania.
- Czyść za pomocą gąbki ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Nie skrob żadnej części urządzenia za pomocą noża lub innych ostrych narzędzi.
- Nie zanurzaj kamienia w wodzie.
- Nie czyść żadnej części urządzenia w zmywarce do naczyń.



- Po pieczeniu ryb zalecamy przetrzeć powierzchnie kamienia za pomocą octu lub soku z cytryny.

Baza
- Metalowe części urządzenia wyczyść za pomocą papierowego ręcznika, gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Opłucz i dokładnie wysusz.

Element grzewczy i części elektryczne
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przetrzyj wilgotną gąbką, a następnie dokładnie wysusz.

POMYSŁY NA PRZYJĘCIE ORAZ PRZEPISY

Nieformalne wieczorne przyjęcie:
Grillowane eskalopki wieprzowe
Plastry cukini zakrapiane sosem miętowym
Pomidory po prowansalsku
Młode ziemniaki
Sos musztardowy

Buffet menu:
Grillowany kurczak w marynacie
Plastry sera raclette
Krewetki królewskie
Kebaby
Sałata
Francuskie pieczywo

Przyjęcie dla nastolatków:
Kiełbaski frakfurterki
Mini burgery
Przyprawa pomidorowa
Krążki cebuli
Bułki

Menu na drugie śniadanie:
Plasterki boczku
Jajka sadzone na patelni lub jajecznica na patelenkach
Pieczarki
Kiełbaski
Pomidory
Francuskie tosty

Barbecue menu:
Pomidory
Pieczarki
Plastry cukinii
Papryki
Małe kolby kukurydzy
Szparagi

Przepisy:

Pomidory po prowansalsku:
Przygotuj pastę ze zmiażdżonego czosnku, soli, posiekanej natki z pietruszki i oliwy z oliwek. Rozprowadź pastę na połówkach pomidorów. Następnie umieść pomidory na małych patelenkach i podgrzewaj przez 10 minut.

Plastry cukini zakrapiane sosem miętowym:
Plasterki cukinii skrop oliwą z oliwek, posyp drobno posiekaną miętą i podgrzewaj w patelenkach przez 15 minut.

OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO

Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczpospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia - 3.5 kg

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

(RO) INSTRUCTIUNI DE OPERARE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Va rugam citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul si intotdeauna urmati instructiunile de siguranta si operare.
Important: *Acest aparat poate fi utilizat de către copii peste 8 ani şi persoanele cu capacităti reduse, fizice, senzoriale sau mentale sau cu o lipsă de experientă sau cunostinte, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite privind utilizarea în sigurantă a aparatului si riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curătarea si întretinerea de catre utilizator nu trebuie să fie făcută de către copii decat daca acestia au peste 8 ani si sunt supravegheati. Niciodata nu lasati aparatul si cablul acestuia nesupravegheat sau la indemana copiilor cu varsta mai mica de 8 ani sau persoanelor neavizate in special cand acesta este conectat la priza sau cand se raceste.*

- Verificați daca tensiunea la care conectați aparatul corespunde cu tensiunea recomandata.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat in momentul folosirii.
- Verificați din când în când starea cablului de alimentare. Nu porniți aparatul atunci când cablul de alimentare sau aparatul este avariat. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează trebuie să fie înlocuit la o unitate de service specializată(*). Reparațiile de orice tip vor fi efectuate numai într-o unitate de service competentă(*) in scopul de a evita orice pericol.
- Utilizați aparatul numai in scopuri domestice si conform cu instrucțiunile de folosire. Folosiți-l numai pentru gătit.
- Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare in apa sau in alte lichide. Nu spălați aparatul in maşina de spălat vase.
- Nu folositi niciodata aparatul in apropierea suprafetelor fierbinti.
- Înainte de curățare sau spălare deconectați aparatul de la rețea.
- Nu utilizați aparatul in exterior şi întotdeauna amplasați-l într-un loc uscat.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de producător, deoarece pot fi periculoase pentru dvs. sau pot deteriora aparatul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de firul de alimentare. Verificați înainte ca firul de alimentare sa nu fie prins, răsucit sau îndoit.
- Aşezați aparatul pe o suprafață plană sau o masă pentru a preveni căderea acestuia.
- Asigurativa ca aparatul s-a racit inainte de a-l curate si depozita. **Atentie: piatra se mentine calda pentru o lunga perioada de timp.**
- Asigurativa ca cordonul nicioadata nu intra in contact cu partile fierbinti ale aparatului.
- Temperature suprafetelor accesibile pot fi foarte ridicate cand aparatul este folosit. Nu atingeti acele suprafete, dar folositi manusi.
- Fiți siguri ca atunci când îl folosiți nu intra in contact cu materiale inflamabile (haine, perdele). Pericol de incendiu. Nu acoperiți aparatul in timpul folosirii.
- Aveti grija sa nu zgariati invelisul special al plitei grill si al tigailor deoarece puteti gasii bucati de invelis in mancare. Folositi o spatula clasica din lemn sau una din plastic rezistenta la temperatura.
- Deconectati aparatul cand nu este folosit.
- Gatiti doar alimente comestibile.
- Este esential sa tineti aparatul curat deoarece intra in contact direct cu mancarea.
- Niciodata nu asezati aparatul langa perete. Intotdeauna asigurati o aerisire buna in jurul aparatului cand este folosit.
- Aparatul dumneavoastra nu trebuie pornit niciodata printr-un temporizator extern sau un system separate de telecomanda.



- Va rugam sa retineti: Daca apare simbolul pe o suprafata va trebui sa fiti atenti cand puneti mana in aceasta zona. Acest symbol inseamna "ATENTIE aceasta suprafata poate sa fie foarte fierbinte in timpul functionarii".

  Simbolul este mereu pus pe suprafața cu cea mai mare temperatura, cu toate acestea, alte suprafete metalice sau nemetalice pot deveni, de asemenea, foarte fierbinti în timpul utilizării şi este, prin urmare, recomandabil să se aiba mereu grijă şi, dacă este posibil, sa se manevreze cu ajutorul unor mănuşi izotermice sau alta protecție termică. În caz de dubiu cu privire la temperatura pe o anumită suprafață este întotdeauna de preferat a va proteja.

(*) Electrician calificat: departamentul de vânzări al producătorului sau importatorului sau orice persoana care este calificata, competenta si aprobata de aceştia sa execute astfel de reparații in scopul de a evita orice fel de pericol. In orice caz trebuie sa returnați aparatul acestui electrician.

OPERATIUNI

- Inainte de folosirea apaatului pentru prima data indepartati ambalajele si curatati tigaile si suprafata grilului cu un material umed.
- Tineti piatra sub jet de apa (puteti folosi un burette pentru a imbunatatii curatarea). Niciodata nu folositi produe abrasive de curatat.clatiti bine si lasati sa se usuce.
- Inainte de fiecare folosire, ungeti cu ulei plita.
- Asezati partea posisata a pietrei deasupra. Asigurati-va ca piatra si plita sunt correct asezate pe baza.
- Dati cu ulei pe suprafata polisata a pietrei cu hartie de bucatarie sau cu o perie mica rezistanta la temperature. Lasati uleiul sa penetreze piatra si luati uleiul in exces.
- Cand este pornit aparatul pentru prima data, elemental de incalzire poate mirosi sau elimina putin fum. Aceasa este normal; grasimea care se poate acumula pe element in timpul conceperii se arde. Va recomandam sa incalziti aparatul pentru 10 minute fara alimente (aerisiti camera in aceasta perioada). Acest fenomen nu va mai apare in viitor.
- Intotdeauna preincalziti plita pentru mai mult sau mai putin de 10 minute si piatra pentru 25 de minute inainte de a folosi aparatul.
- Pentru a prevenii patarea cu grasime a fetei dumneavoastra de masa, nu uitati sa puneti un alt material, usor de spalat, sub aparat.
- Pentru a porni aparatul dupa ce ati citit cu atentie toate instructiunile de siguranta, conectati stecherul la o priza cu impamantare si apasati butonul ON/OFF. Acesta se va aprinde indicand ca aparatul functioneaza.

Pont: cand aparatul dumneavoastra se incalzeste si tigaile sunt curate, le puteti pune pe aparat pentru a le incalzi, insa niciodata nu le lasati pe aparat daca acestea au fost folosite, deoarece reidurile se pot arde.

REMARCA IMPORTANTA

- Piatra este un produs natural. Mici fisuri pot apare in timpul folosirii. Este un fenomen natural neacoperit de garantie.
- Daca piatra a fost tinuta intr-un mediu umed, incalziti-o usor (2 la 3 ore) intr-un cuptor la 100°C sau lasati-o 2 zile la temperature ambientului.
- Evitati socuri cand mutate piatra. Deasemenea evitati socurile termale.
- Niciodata nu asezati alimente prea mari, prea reci sau inghetate pe piatra fierbinte.
- Niciodata nu stropiti o piatra fierbinte cu apa rece, se poate crapa.
- Pentru a evita arderi sau fisuri pe piatra, niciodata nu o mutate inca fierbinte.
- Asezati doar mancare pe piatra. Niciodata nu asezati obiecte grele pe ea.



- Daca folositi carne picanta (cu sos) trebuie sa stiti ca aroma va penetra piatra. Aceasta o va decolora si ii va da gust carnii.

PIATRA GRILL SI PLITA GRILL

- Asezati grillul – raclette pe mijlocul mesei.
- Inainte de a gatii stropiti piatra cu sare.
- Folositi doar ustensile din lemn sau plastic pentru a nu deteriora invelisul.
- Cand incalziti, piatra poate da un miros si putin fum. Acest fenomen dispare dupa un minut. Piatra deasemenea isi poate pierde culoarea si devenii inchisa. Aceasta decolorare nu are nici o influenta in functionarea aparatului.
- Asteptati pana cand piatra si grilul sunt fierbinti apoi asezati mancarea pe ele. Controlati si intoarceti cu o spatula de lemn regulat alimentele. Nu ciupiti carnea, isi poate pierde sucul si gustul. Bucatile mici de carne sau peste sunt gata mai repede si mai bine decat bucatile mari. Asadar este recomandat sa le taiati in bucatele mici de 1-2 cm.
- Piatra mentine temperature natural. Asadar puteti deconecta aparatul cu 10 minute inainte de a termina.
- Este recomandat sa indepartati resturile de mancare de pe piatra in timpul gatirii (cu o spatula de lemn). Odata ce mancarea este uscata, este mult mai greu de indepartat.
- Taiati carnea in bucati mici. Asa reduceti timpul de gatire. Verviti pe o plita sau o tava de lemn carnea cruda toccata. Asa invitatii dumneavoastra pot allege calitatea carnii care o pot gatii pe plita.
- Puteti servi carnea gatita cu sosuri diferite, salate.

RACLETTE

- Raclette este un vas tipic Elvetian. Puteti obtine un bun raclette folosind branza originala pentru raclette. Luati 150-250 grame pentru fiecare persoana. taiati branza in felii (mai mult sau mai putin de 2 mm).
- Preparati cartofii necuratati, pe care ii veti pune intr-un bol acoperit sau pe grill pentru a-l mentine calzi.
- Asezati grillul - raclette pe mijlocul mesei.
- Puneti branza in tigaile raclettei si asezatile sub tubul de incalzire. Branza se va topii dupa 3-4 minute.
- Imediat ce branza s-a topit si a luat o culoare aurie, o puteti sevi direct din plita.
- Dupa folosire, opriti aparatul si deconectati aparatul.

CURATARE & INGRIJIRE

Inainte de curatare, deconectati si asteptati aparatul pana se raceste.

Curatarea pietrei grill

- Curatati aparatul dupa fiecare folosire pentru a prevenii lipirea resturilor.
- Niciodata nu folositi tampoane de degresare.
- Niciodata nu turnati apa rece pe piatra fierbinte, puteti deteriora aparatul si cauza stropirea cu apa fierbinte.
- Curatati grillul cu sapun lichid diluat in apa.
- Niciodata nu curatati grilul si tigaia cu produse abrasive, aceastea pot deteriora invelisul.
- Curatati piatra doar cu apa calda si posibil cu un burette.
- Niciodata nu folositi produse de curatare sau produse abrasive deoarece acestea pot schimba proprietatile natural ale piertrei.
- Nu zgariati piatra cu obiecte ascutite pentru a nu zgaria suprafata.



- Niciodata nu cufundati piatra in apa.
- Piatra, grilul si tigaile nu sunt sigure pentru masina de spalat vase.
- Daca ati gatit peste pe piatra, este recomandat sa frecati piatra cu otet sau suc de lamiae.

Curatarea bazei

- Curatati partile din metal ale aparatului cu hartie de bucatarie, un burette umed si lichid de spalare.
- Clatitile si uscatile complet.

Curatarea elementelor de incalzire si a partilor electrice

- Niciodata nu cufundati elementele de incalzire si partile electrice in apa.
- Curatatile cu un material umed si uscatile complet.

IDEI PENTRU PETRECERI SI RETETE

Meniu cina petrecere:
Escalop de porc la gratar
Dovlecei batuti
Rosii
Caftofi noi
Mustar

Meniu Buffet:
Pui la grill marinat
Branza felii la raclette
Creveti
Kebabs
Salata
Paine frantuzeasca

Meniu petrecere Teenagers':
Sos Frankfurter
Mici Burgeri
Rosii
Ceapa
Rondele paine

Meniu Brunch:
Sunca
Oua Fried
Ciuperci
Sosuri
Rosii
Paine frantuzeasca

Barbecue extras:
Rosii
Ciuperci
Courgette felii
Piper



Corn Baby
Asparagus spirala

Idei de retete:

Rosii Provencale:
Faceti o pasta de usturoi, sare, marar tocat si ulei. Imprastiati rosii. Puneti in taigaile si coaceti ptr 10 min.

Dovelcei batuti:
Taiati felii cu ulei de masline, puneti menta toccata si gatiti in tigaia raclette pentru 15 minute.

PROTECTIA MEDIULUI – DIRECTIVA 2002/96/EC

Simbolul  de pe tăbliţa cu datele tehnice înseamnă că produsul nu se poate arunca împreună cu alte reziduuri menajere. Legea pedepseşte cu amendă persoanele care aruncă aparatele electrice şi electronice împreună cu alte reziduuri.
Debarasarea corespunzătoare a produselor uzate previne formarea unor efecte negative pentru mediul natural şi sănătatea umană, care pot fi produse de manipularea nepotrivită a reziduurilor rămase din uzarea aparatelor electronice.

Manualul de utilizare este disponibil si in format electronic printr-o simpla cerere adresata unitatii service (vezi certificatul de garantie).

SK POKYNY NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.
Dôležité: *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*
Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelej osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkladajte do umývačky riadu.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladiť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže niekde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch.
- Prv než budete prístroj čistiť alebo ho uskladníte, skontrolujte či je prístroj ochladený. **Upozornenie:** kamenná doska udržuje teplotu dlhšiu dobu.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!** Odporúčame použiť teplu odolnú podložku pod prístroj (tým spôsobom zabránite vypáleným škvrnám na Vašom stole alebo obruse).
- Dávajte pozor na to, aby sa nezoškrabala vrchná vrstva a panvičky, v opačnom prípade by sa mohli dostať malé častice povrchu do jedla. Aby ste mohli vybrať jedlo z prístroja, použite drevenú špachtľu alebo plastikovú špachtľu, ktorá je odolná voči teplu.
- Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete.
- Pripravujte len také jedlo, ktoré sa hodí na pečenie a konzum.
- Prístroj udržiavajte stále čistý keďže je v stálom kontakte s jedlom.
- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti steny. Vždy zabezpečte dostatočné vetranie a priestor okolo prístroja keď ho používate.



- Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojení cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.
- Poznámka: Ak sa nachádza symbol na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

  Symbol sa nachádza vždy na miestach, kde je povrch veľmi horúci. Rovnako horúce môžu byť ale aj časti okolo, hlavne kovové a preto počas prevádzky narábajte s prístrojom opatrne a chytajte ho len za rúčku, uchopenia alebo pomocou teplu vzdorných rukavíc a vždy opatrne. V prípade, že ste si nie istý či je povrch horúci, pristupujte k povrchom vždy tak, aby ste chránili sami seba.

(*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

PREVÁDZKA

- Pred prvým použitím, prosím odstráňte baliaci materiál a dôkladne umyte panvičky a grilovací povrch vlhkou handričkou.
- Podržte kameň pod tečúcou vodou (môžte použiť špongiu pre lepšie vyčistenie). Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.
- Pred každým použitím použite olej na nelepivú dosku.
- Položte leskú časť kameňa na vrch. Uistite sa, že je kameň a grilovcia platňa správne umiestnená na podstavci.
- Malým štetčekom potrite kameň olejom (olivový alebo arašidový olej). Nechajte olej nasiaknúť do kameňa a zvyšok oleja dajte preč.
- Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha. Nechajte preto prístroj v prevádzke cca. 10 minút bez potravín (vyvtrajte miestnosť počas tejto doby). Tento jav sa do budúcnosti už neobjaví.
- Vždy predhrejte grilovaciu platňu aspoň 10 minút a kameň aspoň 25 minút pred každým použitím.
- Aby ste si nezašpinili obrus alebo stôl od mastnoty, položte veľkú podložku pod prístroj.
- Po dôkladnom prečítaní návodu zapojte prístroj do zásuvky a zapnite spínač ON/OFF. Kontrolné svetielko sa rozsvieti.

Poznámka: Použité panvičky nenechávajte v prístroji počas nahrievania, lebo by sa zvyšky jedla na panvičkách mohli zapáliť.

DOLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kameň je prírodný produkt. Počas používania sa môžu objaviť malé trhliny. To je normálny jav, na ktorý sa nevzťahuje záruka.
- Ak bol kameň vo vlhkom prostredí, zohrievajte ho pomaličky (2 až 3 hodiny) pri teplote 100°C alebo ho nechajte 2 dni pri izbovej teplote.
- Vyhnite sa nárazom pri premiestňovaní kameňa. Tiež sa vyhnite teplotným šokom.
- Nikdy nepokladajte príliš veľké, studené alebo mrazené jedlo na horúci kameň.
- Nikdy nekropte horúci kameň studenou vodou, mohol by prasknúť.
- Aby sa predišlo prasklinám kameňa, nepremiestňujte kameň ak je ešte horúci.
- Na kameň ukladajte iba jedlo. Nikdy naň nepokladajte ťažké predmety.
- Ak používate marinované mäso, musíte vedieť, že koreniny nasiaknu do kameňa. To bude odfarbovať a potom to bude dávať chuť grilovanému mäsu.

KAMEŇOVÝ GRIL a GRILOVACIA PLATŇA

- Položte raclette-gril na stred stola.
- Pred grilovaní, posypte platňu soľou.
- Použite iba drevenné alebo plastové náčinie, aby nedošlo ku poškodeniu povlaku.
- Pri zahrievaní (hlavne pri použití oleja) sa môže objaviť zápach a ľahký dym. Toto pominie po pár minútach. Kameň tiež môže stratiť farbu a môže stmavnúť. Toto sfarbenie nemá žiadny vplyv na fungovanie prístroja.
- Počkajte kým bude kameň a gril horúci a až potom pokladajte potraviny.
- Kontrolujte grilované potraviny a dôkladne ich obracajte drevenými špachtľami.
- Nedvíhajte mäso, mohlo by stratiť štavu a chuť. Malé kúsky mäsa a rýb budú pripravené rýchlejšie ako veľké kusy a budú lepšie grilované. Odporúča sa nakrájať mäso a ryby na malé kúsky 1 až 2 cm.
- Kameň si udržiava teplo, takže môžete spotrebič odpojiť 10 minúť pred koncom grilovania.
- Odporúča sa odstrániť zvyšky jedla z kameňa počas grilovania (s drevenou špachtľou). Akonáhle je jedlo studené, je ťažšie ho odstrániť.
- Mäso pokrájajte na rovnomerne male kúsky, čím znížite dobu grilovania.
- Grilovať môžete aj hrianky, palacinky, vajíčka, hranolky alebo mnohé iné potraviny.
- Ugrilované mäso môžete podávať s rôznymi omáčkami, šalátmi alebo pečivom.

RACLETTE

- Raclette je typické švajčiarske jedlo. Použitím originálneho švajčiarskeho raclette syra, môžete zvýšiť pôžitok z pripraveného jedla. Rátajte so 150-250 gramami na osobu a nakrájajte syr na pásiky (cca. 2 mm hrúbka).
- Pripravte si varené zemiaky v šupke.
- Postavte raclette-grill do stredu stola.
- Vložte syr do raclettových panvičiek a umiestnite ich pod ohrevné teleso. Syr sa roztopí po cca. 3 až 4 minútach.
- Po roztopení do hnedo-zlatej farby môžete syr podávať v panvičkách alebo na zemiakoch. Pridajte čerstvo pomleté čierne korenie.
- Raclette je podávané so surovou šunkou, cibuľkou a uhorkami, spolu so suchým vínom.
- Po použití prístroj vypnite a odpojte od siete.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.

ČISTENIE KAMEŇOVÉHO GRILU

- Zariadenie čistite po každom použití, aby sa zabránilo prichytávaniu zvyšku potravy na ňom.
- Nikdy nepoužívajte kovové podložky.
- Nikdy nelejte studenú vod na horúci kameň, môže dôjsť k poškodeniu prístroja a môže to spôsobiť vystrieknutie vriacej vody.
- Vyčistite gril s mydlovou vodou.
- Nikdy nečistite gril a panvicu s abrazívnymi prostriedkami, mohli by ste poškodiť kryt.
- Vyčistite kameň iba s horúcou vodou a prípadne mäkou špongiou.
- Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky, pretože tie zmenia prírodné vlastnosti kameňa.
- Nepoškriabte kameň s ostrými predmetmi, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.
- Nikdy neponárajte kameň do vody.
- Kameň, gril a panvičky nie sú vhodné do umývačky riadu.



- Ak na kameni grilujete ryby, odporúčame ľahko trieť kameň octom alebo citrónovou šťavou.

ČISTENIE PODSTAVCA
- Vyčistite kovové časti spotrebiča kuchynským papierom, vlhkou hubkou a riad umyte tekutinou.
- Opláchnite a dôkladne osušte.

ČISTENIE VYHRIEVACIEHO PRVKU A ELEKTRICKEJ ČASTI
- Nikdy neponárajte vykurovacie teleso a elekrickú časť do vody!
- Čistite ich vlhkou handričkou a dôkladne ich vysušte.

PARTY nápady a recepty

Neformálne party-menu:
Grilovaný bravčový rezeň
Cuketa s mätou
Paradajka à la Provence
Nové zemiaky
Horčicová omáčka

Buffetové-Menu:
Grilované marinované kurča
Raclette-syrové plátky
Kráľovské krevety
Kebab
Šalát
Biely chlebík

Teenager-Party:
Párky
Hamburger
Paradajkový dip
Cibuľkové kolieska
Rožky

Brunch:
Slaninka
Volské oko
Hríby
Klobásky
Paradajky
Francúzsky biely chlebík

Barbecue Extra:
Hríby
Paradajky
Cuketové plátky
Feferónky
Špargľa
Mladá kukurička

Recepty:

"Paradajky à la Provençale":
Pripravte si pastu z cesnaku, soli, nasekaného petržlenu a olivového oleja. Pastu natrite na polovičky paradajok a grilujte na panvičkách cca. 10 minút.

Cuketa s mätou:
Natrite na cuketové pláty olivový olej, posypte jemne nasekanou mätou a grilujte cca. 15 v rakletových panvičkách.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzií, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).

Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis

Vážený zákazník,
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozorne si pred jeho prvým uvedením do prevádzky prečítajte celý návod na použitie. Tento elektrospotrebič bol riadne preskúšaný. Predávajúci Vám poskytuje záručnú dobu v trvaní **2 rokov** od dátumu jeho zakúpenia. V tejto dobe odstránime bezplatne všetky závady a nedostatky, ktoré podstatne obmedzujú jeho funkciu a ktoré prekázateľne vznikli vadou materiálu alebo nedostatkami pri výrobe. Závady odstránime podľa nášho uváženia opravou alebo výmenou vadnej časti prístroja. Záruka sa nevzťahuje na závady spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nesprávnym zapojením, neprimeraným zaobchádzaním, normálnym opotrebovaním a na nedostatky, ktoré sú pre vlastnú funkciu prístroja nepodstatné a vznikli napríklad na krehkých dieloch elektrospotrebiča, napr.ľahko rozbitné diely zo skla, umelých hmôt a žiarovky. Záruka stráca platnosť zásahom do prístroja inou osobou, ako osobou nami poverenou servisom. Ak sa vyskytne na Vašom prístroji závada, zašlite alebo odovzdajte elektrospotrebič **s kompletným príslušenstvom s uvedením Vašej adresy a tel. čísla** a popisom závady na adresu servisu.

Oprava v záručnej dobe Vám bude vykonaná bezplatne iba vtedy, ak priložíte k spotrebiču doklad o zakúpení prístroja (pokladničný blok, faktúra) a toto záručné vyhlásenie, kde sú servisné záznamy.

Nárok na záruku zaniká, ak je porucha spôsobená:
- mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy),
- nešetrným a nesprávnym používaním v nesúlade s návodom, nepozornosťou, znečistením a zanedbanou údržbou,
- vonkajšou udalosťou (prepätie v sieti, živelná pohroma a pod.),
- pripojením výrobku na iné sieťové napätie, aké je preň určené,
- pri nepredložení originálneho dokladu o zakúpení.

Nárok zaniká takisto v prípade, keď ktokoľvek vykonal modifikácie alebo adaptácie na rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému vyhotoveniu alebo kvôli možnosti jeho prevádzkovania v inej krajine, ako pre ktorú bol navrhnutý. Nárok nebude uznaný na časti, podliehajúce bežnému opotrebeniu, ktoré je v priebehu prevádzky nutné meniť kvôli správnej funkcii výrobku (napr. filtre, sáčky, gumové tesnenia, odvápňovacie tyčinky, batérie, žiarovky, obaly a pod.)

Servisné záznamy:

Dodávateľ výrobku pre Slovensko brel spol. s r.o.

Centrum 1746 / 265, 017 01 Považská Bystrica, tel.: 042/4330791, fax: 042/4260610, www.brel.sk, brel@brel.sk

Organizácia poverená servisom výrobkov:
Brel, spol. s r.o., Centrum 1746/265, 017 01 Považská Bystrica
Tel.: 042/4340193, fax: 042/4260610, mobil: 0910/357277, brel@brel.sk, www.brel.sk



Fax +32 2 359 95 50





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



TEAM KALORIK

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

TKG RAC 1003

Deutsch	***2***
English	***9***
Français	***15***
Nederlands	***21***
Español	***27***
Português	***32***
Italiano	***37***
Polski	***42***
Română	***47***
Slovenský	***52***

TEAM KALORIK

↑
Back cover page (last page)